

EBRO-DELTA



Door H.J.W. GRIEDE

EBRO-DELTA

In onze vakantie zijn wij via de wijnfeesten in Jeres, waar we nog net het persen van de druiven met de voeten hebben meegemaakt, en een tocht door zuid-oost Spanje terecht gekomen in een klein plaatsje aan de mond van de Ebro, San Carlos de la Rapita, dicht bij Taragona. Omdat in een vorige uitgave van Vita Marina was gezegd dat hier op de afslag grote hoeveelheden schelpdieren voor de consumptie aangevoerd werden vonden we het de moeite waard eens te gaan kijken en inderdaad het was de moeite waard.

Veel *Murex brandaris* L., *Nucella haemastoma* L., mosselen en oesters werden op de afslag verhandeld, terwijl andere minder veelvuldig voorkomende soorten zoals *Semicassis undulata* (Gmelin), *Nassarius mutabilis* L. en *Natica hebraea* (Martyn) [*Naticarius maculatus* (v. Salis)] als zo te zeggen minderwaardig spul, vaak in combinatie met andere schelpdieren of vissen verhandeld werden.

Bij ons eerste bezoek aan de veiling zagen wij een prachtige *Semicassis undulata* samen met een paar tongetjes verkocht worden. Wij er achteraan om te proberen die schelp machtig te worden, maar de visser maakte ons duidelijk dat het geheel verkocht was en dat hij er dus niets meer over te zeggen had. Hij was echter wel nieuwsgierig wat onze bedoeling was.

Toen we hem duidelijk gemaakt hadden dat we verzamelaars waren en hem het boekje "Schelpen aan het strand", dat ik altijd bij me heb, lieten zien, begreep hij wat we wilden en liet ons door zijn zoontje naar zijn boot brengen, waar hij even later zelf ook verscheen. Daar gaf hij ons een paar schelpen o.a. een *Semicassis undulata* (zonder operculum) en een paar *Rudicardium tuberculatum* L., die wij in dank aanvaardden; betaling wilde hij niet hebben. Wij kwamen toen weer met het schelpenboekje op de proppen en vroegen hem welke andere schelpen hier nog meer voorkwamen. Van het een kwam het ander en tenslotte vroegen we hem wat hij deed met de schelpen, die niet op de veiling verkocht konden worden. Zonder woorden maakte hij toen het volkomen duidelijke gebaar van "over de schouder de plomp in". We hebben hem toen zover gekregen dat als wij voor een emmer zorgden, hij die schelpen dan daarin zou doen en inderdaad de volgende dag, toen we bij hem aan boord kwamen, stond daar de emmer halfvol water met daarin ettelijke nog levende schelpdieren terwijl er ook een levend zeepaardje in rondzwom. Na dat diertje een poos bekeken te hebben hebben we hem weer in zijn eigen element teruggezet.

Onze visser beloofde ons toen voor zolang we in dat plaatsje bleven de voor hem onbruikbare schelpen in de emmer te doen.

De volgende dag waren we een beetje te laat en was de visser al naar huis, maar de emmer stond er met daarnaast een rieten mand met handenvol dode maar voor het merendeel nog sa-



De visser, die ons zo ter wille was, aan het werk (links) en mijn vrouw in de 'netten-schoonmaakbroek' op zoek naar schelpen voor onze collectie.



menhangende tweekleppige schelpen zoals *Rudicardium tuberculatum*, *Glycymeris violace-scens* (Lam.), een handvol (nog levende, dus met operculum) pelikaansvoetjes en nog wat andere soorten. Bij het determineren thuis bleek dat van de *R. tuberculatum* de variaties *muticum*, *album* en *vittatum* ook voorkwamen.

NETTEN SCHOONMAKEN

De laatste dag van ons verblijf in San Carlos waren we ruim op tijd aan de haven en moesten een poos wachten voordat de boot binnenkwam. In die periode hebben wij zittend op de stoep-rand van tussen onze voeten een handvol *Nassarius mutabilis* opgeraapt.

Toen de boot binnenkwam werd, zodra die vastlag, gezwaaid dat we aan boord moesten komen waar bleek, dat ze nog helemaal moesten beginnen met het schoonmaken van de netten. Dat is een karweitje van zo'n 2 à 3 uur, zodat we ons al gauw verveelden. Mijn vrouw zei toen dat ze best een beetje wilde helpen, maar dat ze bang was haar broek vuil te maken. Even met de schipper overlegd die toen op de proppen kwam met een speciale "netten-schoonmaak-broek", dat is een broek die vrijwel alle vissers daar gebruiken en gemaakt is van groen ge-plastificeerd regenjassenstof.

Mijn vrouw die broek aan, waarna ze van een wat oudere visser, die ook aan het schoonmaken was, een gedeelte van het net toegewezen kreeg. Daarop kon ze haar energie kwijt, af en toe door de visser geïnstrueerd hoe je het beste een tongetje, een kreeft of een zeer weerbarstige schelp uit het net moest halen zonder net of beest te beschadigen.

Murex moest je maas voor maas uit het net peuteren, tongetjes pakte je bij de kop en dan kon je ze meestal zo uit het net trekken, ze buigen toch wel mee, en kreeften moest je in tweeën vouwen en zo uit het net zien te krijgen. Deed je dat niet dan bestond er een grote kans dat die lievertjes je met hun voorpoten, waaraan vlijmscherpe haken zitten, slaan. Mijn vrouw overkwam dat en hield er een bloedende vinger aan over.

Ik ging naast een andere visser zitten (zonder speciale broek omdat aan mijn vakantiebroek toch niets meer te bederven was) en kreeg van hem iedere keer een stuk net waarin een of twee schelpen zaten in de hand gedrukt terwijl hij dan de volgende nam zodat we twee aan twee samenwerkten. Een enkele keer kreeg ik zo een stuk net dat er uitzag als een bol breigaren. Daar



Onze visser en ik, ieder met een eigen belangstellingsgebied.



Een jeugdige toeschouwer bij een mand vol Murex brandaris L.

zat dan een *Acanthocardia aculeata* (L.) in, maar het is wel een hele opgave om die eruit te krijgen zonder schelp en net te beschadigen. Deze schelpen hebben voor de vissers geen waarde en daarom hebben ze aan boord een houten hamer waarmee de schelp in het net aan splinters wordt geslagen wat veel minder tijd vergt dan het er uit peuteren. Maar als schelpengek geeft het wel een hele voldoening als na een kwartier zwoegen waarbij het net maas voor maas van de stekels afgehaald is je ten slotte een gave schelp in handen hebt.

Tegen de middag dook een van de vissers in de kombuis en ging daar zitten rommelen. Je bent dan wel nieuwsgierig maar wil niets vragen. Toen een poos later onze maag vertelde dat het etenstijd was wilden we opstappen om in een restaurantje daar wat aan te gaan doen, maar dat was er niet bij. We moesten blijven en mee-eten en toen bleek dat de visser in de kombuis een complete maaltijd had klaar gemaakt voor de gehele bezetting, 5 vissers en wij met ons beiden. Nu de maaltijd was uitstekend; als eerste gang een schaal met tomaten en komkommers als groente en daarbij gekookte aardappels waaroverheen een laag in moten gesneden vis met kreeft, als tweede gang paella met daarin meegekookt kleine schelpdieren en baby-inktvisen, daarna meloen en als toegift pikzwarte koffie met daarin een scheut brandy.

De kok glunderde toen wij hem vertelden dat het ons uitstekend gesmaakt had wat wel bleek uit het feit dat alle pannen schoon leeg waren en dat van het brood dat als bord gediend had ook niet veel meer over was.

Daarna was het weer netten schoonmaken tot ongeveer 5 uur, waarna we nog even onze dagelijkse gang over de veiling maakten en zoals gewoonlijk daar weer een paar schelpen oppikten. Terug naar de boot om afscheid te nemen (omdat we de volgende dag zouden vertrekken), maar we moesten beloven om als we weer eens in de buurt zouden komen "onze vissers" op te zoeken, wat we beslist zullen doen.

Foto's van de schrijver.